



修正「真空包裝黃豆即食食品製造業者符合食品良好衛生規範準則指引」(草案)

發文機關：衛生福利部

發文字號：衛授食字第1151301472號

發文日期：2026.08.31

生效日：草案，擬訂中

重點
簡述

一. 製程與驗收管理

- 驗收不合格處理：原料若不符合驗收標準，應不予驗收，並要求供應商改善。
- 異常與危害處理：發現原料或產品有危害衛生安全之虞時，應立即主動停止製造、加工、販賣並辦理回收，同時通報直轄市、縣（市）主管機關。

二. 貯存與作業規範放置規範：

- 原料、半成品及成品皆不得直接放置於地面。
- 添加物與過敏原管理：食品添加物、過敏原原料，以及有污染之虞的物品或包裝材料，均應明確標示並貯存於專區或進行適當區隔（食品添加物更需指定專人管理與登記）。

三. 人員與設備管制人員兼代限制：

- 密封操作人員與密封檢查人員不得互相兼代。
- 殺菌設備張貼：每一種產品設定的殺菌條件，應張貼於殺菌設備附近明顯易見處或操作人員容易取閱之處。

四. 品質與追蹤紀錄校正與比對：

- 測量器/記錄儀應定期校正；簡便檢驗方法應定期與主管機關或法規定之檢驗方法核對並記錄。
- 紀錄保存：驗收、生產及出貨等相關紀錄應保存至少 5 年。

內容詳見
官方網址

<https://www.fda.gov.tw/TC/newsContent.aspx?cid=3&id=31717>